

「堀口海産」おすすめのお店 vol.1

お家で作るプロの味『取材協力店』

寿司・小料理 わらや

一人でも気軽に立ち寄れる小料理店で、ほろ酔い気分を味わう

2012年9月20日にオープンした、魚料理をメインとする和食店。オーナーの平(ひら)弘志さんは、この道30年のベテラン料理人で、旬な魚を中心に素材を活かしながら、刺身・焼物・煮物・揚げ物にアレンジされます。寒い時期の人気は、やっぱり牡蠣。殻つき牡蠣(300円)ほか、フライ、天ぷら、バター焼き、みそ鍋など通常6種あります。その他、選べるアルコール2杯に付き出し、一品料理が1,000円で楽しめる「ちよい飲みセット(夜のみ)」ほか「今日のおまかせ(全7種)」2,000円など、安心価格も嬉しい限り。また、10時～22時の通し営業なので、少し遅いお昼のランチ(日替り定食)も楽しめます。



夜の特別メニュー:ちよい飲みセット1,000円は、好きなアルコール2杯におまかせの料理2品(付き出しと一品)がつく

(写真:梅酒・ほうれん草のお浸し・ぶり大根)

メニューの一例(夜のメニュー)

天然鯛刺身	800円
牡蠣殻つき(1ヶ)	300円
牡蠣バター焼き	800円
牡蠣天ぷら	800円
牡蠣フライ	800円
牡蠣昆布蒸	800円
牡蠣みそ鍋	1,000円
ちよい飲みセット (アルコール2杯・付き出し・一品料理)	1,000円
ちよい食べセット (アルコール1杯・付き出し・一品料理・にぎり6貫)	1,500円

お店DATA

広島市東区光町2-8-9
(広島駅から約570m)
TEL082-568-4345
10時～22時(昼営業有り)
カウンター6席・テーブル(4人)3席
予約可
日曜日定休
駐車場無し

店主から一言

加熱してもふっくらと仕上がる「堀口の牡蠣」は、自信をもって提供しています。是非、お気軽にお立ち寄りください。